



FORSTHAUS FRIEDRICHSRUH

<<Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll>>

Johann Wolfgang von Goethe

Wir im Forsthaus legen Wert auf den respektvollen Umgang mit Produkten, freundlichen Service und jeden Moment zu etwas Besonderem zu machen.

VOR SPEISEN

Pilzessenz (vegan) mit Topinambur, eingelegten Buchenpilzen und Kresse	10,50	Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücken, knusprigen Brotwürfeln und Bärlauchöl	8,50
Rehtatar mit Brioche, Apfelbutter, pochiertem Wachtelei und geblähten Schalotten	13,90	Räucheraal mit Schwarzbrot, Rettichsalat, Bio-Ei, Kräutermayonnaise und Schnittlauch	13,50
Marinierter Erbsensalat (vegan) mit violetten Rösti, zweierlei von der Kichererbse und Waldaromen	11,90		

Forsthaus Vorspeisenplatte für zwei Personen

22,90

Wildschinken, -Salami, Wildschweinbratwurst, -Hackbällchen, Käse,
Rote Beete, Oliven, Mixed Pickles und Landbrot

KINDERSPEISEN

Pasta des Tages mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	6,90	Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Möhren	9,50
Kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree und Möhren	12,90		



FORSTHAUS FRIEDRICHSRUDH

Spargel vom Hof Soltau

Spargel, neue Kartoffeln, Butter oder Sauce Hollandaise 250gr. / 500gr. 12,50 / 22,00

Dazu wahlweise mit:

Backkochschinken und Grander Katenschinken	9,00
Kleines Wiener Schnitzel	10,00
Gebratenes Lachsfilet	12,00

HAUPTGANG

Wildschweingulasch mit Crème Fraîche, gebratenen Pilzen und Herzoginkartoffeln	26,90	Wiener Schnitzel dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und Schnittlauch, Zitrone und Preiselbeeren	24,50
Spaghettini (vegan) mit Salbeisoße, getrockneten Tomaten, geräuchertem Paprika, Rucola und Würzpinienkernen	18,90	Kabeljaufilet mit Forellenkaviarsoße, Kartoffel- Lauchstampf und bunten Rüben	24,50
Rehburger mit Bergkäse, gegrillten Kräuterseitlingen, Zwiebelmarmelade und Forsthaus Fritten mit Trüffelmayonnaise	19,50	Lauenburgischer Teller BBQ Rinderbrust mit Bismarckhering, Gurkenrelish, Gelbe Beete- Kartoffelnest und roter Beete-Eierstichcrème	19,50

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch mit Schokoladenbiskuit, Vanillemilchgel, eingelegten Kirschen, Kirschkaviar und -Wasser	9,50	Rote Beete Crème Brûlée mit gelben Beete-Apfelkompott und Aniskraut	8,90
Marinierte Erdbeeren mit Basilikumküchlein, Zitronensorbet, und Honigkresse	8,50	Mandelpudding (vegan) mit Beerenragout, Biscotti und gebrannten Mandeln	8,50